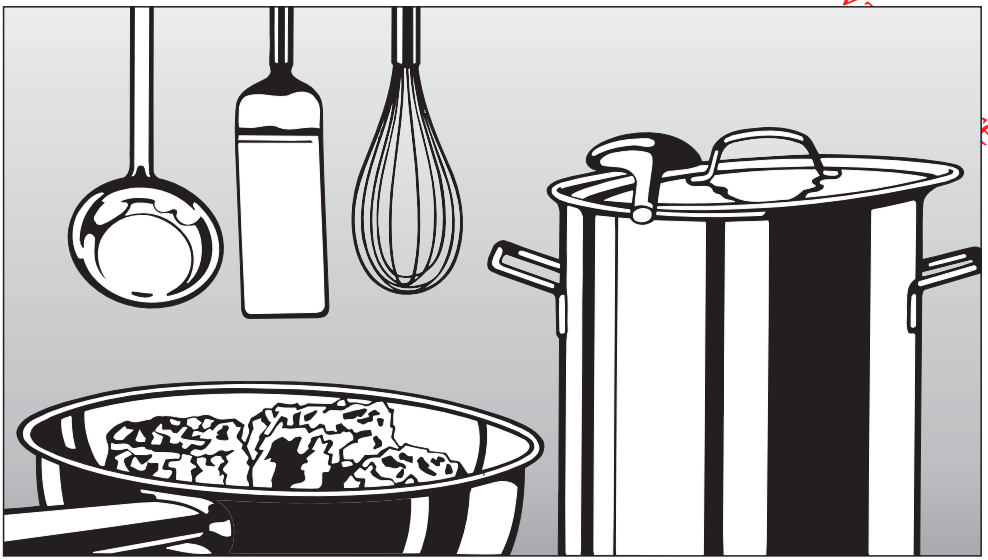
Downloaded from www.v

Miele

Mode d'emploi et notice de montage



Plan de cuisson au gaz
KM 2356
KM 2357

Veuillez lire **impérativement**
le mode d'emploi et les instructions de montage avant
l'installation et/ou la mise en service.
Vous éviterez ainsi de vous blesser et
d'endommager votre appareil.

fr - BE

M.-Nr. 09 336 920

Downloaded from www.vandenborre.be

(D) Das Gerät ist auch für den Gebrauch in anderen als auf dem Gerät angegebenen Bestimmungsländer zugelassen. Die landesspezifische Ausführung und die Anschlussart des Gerätes haben wesentlichen Einfluss auf den einwandfreien und sicheren Betrieb. Für den Betrieb in einem anderen als auf dem Gerät angegebenen Bestimmungsland wenden Sie sich bitte an den für das Land zuständigen Kundendienst.

(E) El aparato está autorizado para el uso en países diferentes a los países de destino indicados. La ejecución específica para cada país y el tipo de conexión del aparato influyen de forma decisiva en el funcionamiento correcto y seguro. Para el funcionamiento en un país diferente al país de destino indicado en el aparato, consulte al Servicio Post-venta autorizado para el país.

(F) Cet appareil est également homologué dans des pays différents de ceux mentionnés sur l'appareil. Pour que l'appareil fonctionne parfaitement et en toute sécurité, il est important de disposer de l'exécution spécifique au pays et du type de raccordement approprié. Pour le fonctionnement dans un pays autre que celui spécifié sur l'appareil, veuillez vous adresser au service après-vente du pays où sera installé l'appareil.

(GB) This appliance can be used in countries other than those specified on the appliance. It is, however, set up for connection to the gas and electricity supplies in the countries specified. For use in other countries please contact the Miele spare parts or customer service department in your country.

(I) L'apparecchio può essere usato anche in paesi diversi da quello indicato sull'apparecchio stesso. Tuttavia, le varianti specifiche di un determinato paese e il tipo di allacciamento alla rete hanno un'importanza fondamentale per il suo sicuro e corretto funzionamento. Per questo se si vuole usare l'apparecchio in un paese diverso rivolgersi al servizio di assistenza tecnica Miele del paese in cui si intende usarlo.

(NL) Het apparaat is ook toegelaten voor gebruik in andere landen dan de landen die op het apparaat vermeld staan. De specifieke uitvoering en de aansluitwijze zijn van groot belang voor het goed en veilig functioneren. Neem daarom contact op met de Technische Dienst van de fabrikant in uw land als u het apparaat in een land wilt gebruiken dat niet op het apparaat vermeld staat.

Table des matières

Downloaded from www.vandenborre.be

Description de l'appareil 5
Accessoires fournis 7

Consignes de sécurité et mises en garde 8

Votre contribution à la protection de l'environnement 17
Enlèvement de l'ancien appareil 17

Avant la première utilisation 18

Commande 19
Système d'allumage rapide 19
Manettes 19
Marche 20
Réglage 21
Arrêt 21

Récipients de cuisson 22
Bague pour wok 23
Bague multifonctions 23

Conseils pour économiser de l'énergie 24

Dispositifs de sécurité 25
Protection thermoélectrique de l'allumage 25
Arrêt de sécurité 25

Nettoyage et entretien 26

Problèmes et remèdes 30

Accessoires en option 32

Consignes de sécurité pour l'encastrement 33

Table des matières

Downloaded from www.vandenborre.be

KM 2356 36
Dimensions d'encastrement 36

KM 2357 39
Dimensions d'encastrement 39
Installation 41

Fixation de l'appareil 44
Après l'encastrement 44

Branchement électrique 45

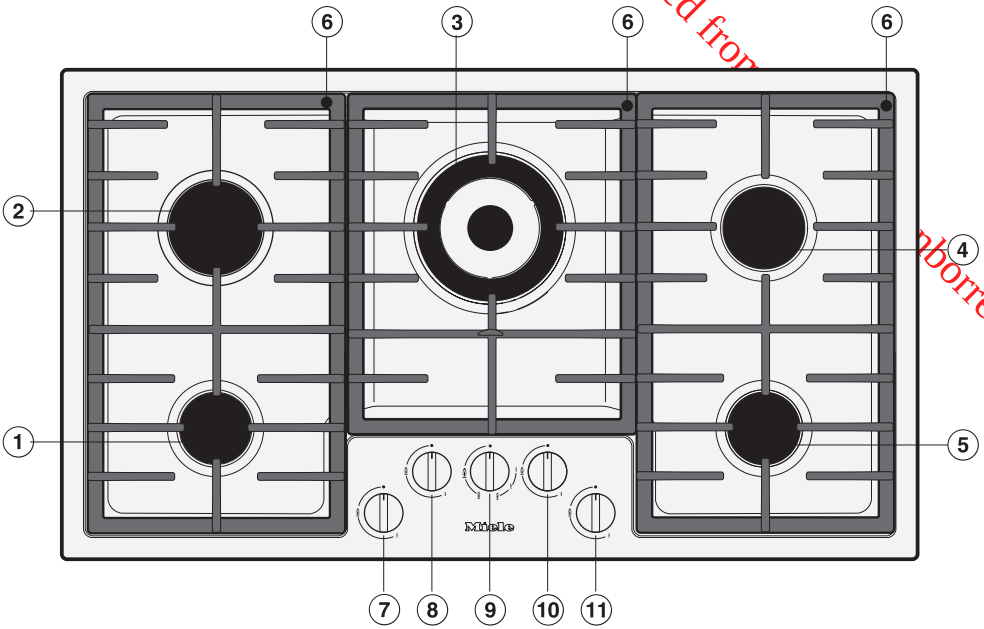
Raccordement au gaz 47

Puissance des brûleurs 49

Adaptation de l'appareil à un autre type de gaz 50
Tableau des injecteurs 50
Remplacement des injecteurs principaux 51
Remplacement des injecteurs de veilleuse 53
Vérification du bon fonctionnement 54

Service après-vente, plaque signalétique, garantie 55

Downloaded from



nborre.be

① Brûleur mijoteur
② Brûleur fort
③ Brûleur pour wok
④ Brûleur normal
⑤ Brûleur normal
⑥ Grille de réglage (3 pièces)

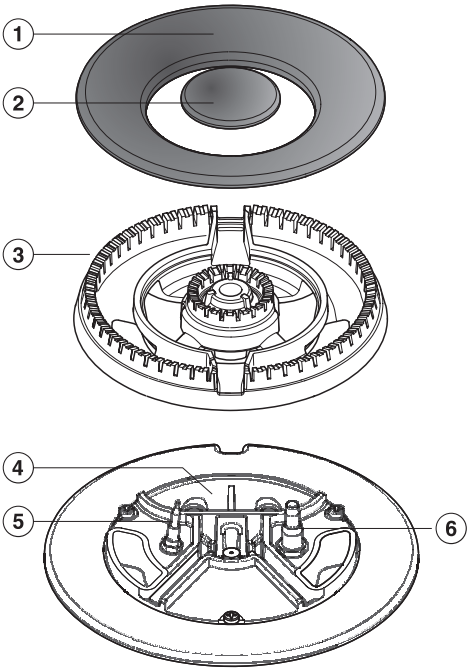
Manettes des zones de cuisson :
⑦ avant gauche
⑧ arrière gauche
⑨ centrale
⑩ arrière droite
⑪ avant droite

Downloaded from w ndenborre.be

Description de l'appareil

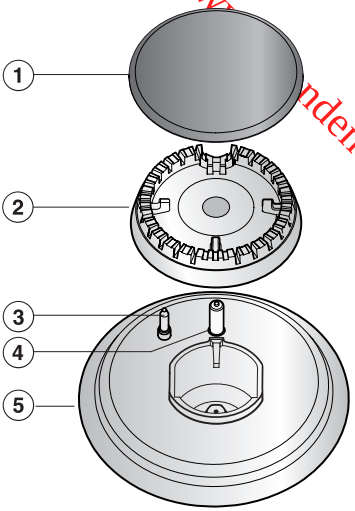
Brûleurs

Brûleur pour wok



① Couvercle du brûleur externe
② Couvercle du brûleur interne
③ Tête du brûleur
④ Base du brûleur
⑤ Élément thermique
⑥ Électrode d'allumage

Brûleurs mijoteur, normal et fort



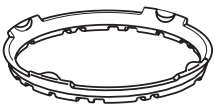
① Couvercle du brûleur
② Tête du brûleur
③ Élément thermique
④ Électrode d'allumage
⑤ Base du brûleur

Downloaded from www.vanendoorre.be

Accessoires fournis

Vous pouvez au besoin commander ultérieurement tous les accessoires livrés, ainsi que des accessoires supplémentaires (voir chapitre " Accessoires en option ").

Bague pour wok



La bague pour wok fournie assure la stabilité des récipients de cuisson. La bague convient particulièrement bien pour les woks à fond rond.

Bague multifonctions

(pour le brûleur wok)

Pour les petits et grands récipients de cuisson, voir chapitre "Récipients de cuisson".

Downloaded from www.vandenborre.be

Ce plan de cuisson au gaz répond aux prescriptions de sécurité en vigueur. Une utilisation non conforme peut cependant provoquer des dommages corporels et matériels.

Avant d'utiliser votre plan de cuisson au gaz pour la première fois, lisez attentivement le mode d'emploi.
Vous y trouverez des instructions importantes concernant l'installation, la sécurité, l'utilisation et l'entretien de l'appareil. Vous veillerez ainsi à votre sécurité et éviterez d'endommager l'appareil.

Conservez précieusement ce mode d'emploi afin de pouvoir le transmettre à un éventuel propriétaire ultérieur.

Utilisation conforme

▶ Ce plan de cuisson au gaz est réservé à une utilisation domestique ou à une installation dans des endroits similaires aux environnements domestiques.

▶ Utilisez uniquement le plan de cuisson au gaz pour réaliser des tâches ménagères, telles que la préparation et le maintien au chaud de repas.
Tout autre type d'utilisation est interdit. Miele décline toute responsabilité en cas de dommages causés par une utilisation non conforme ou une commande erronée de l'appareil.

▶ Le plan de cuisson au gaz ne convient pas pour une utilisation à l'air libre.

▶ Ce plan de cuisson au gaz n'est pas destiné à être utilisé par des personnes sans assistance ni supervision si leurs capacités physiques, sensorielles ou mentales les empêchent de l'utiliser en toute sécurité.

Downloaded from www.vanden-borre.be

Si vous avez des enfants

▶ Surveillez les enfants se trouvant à proximité du plan de cuisson au gaz. Ne laissez jamais les enfants jouer avec l'appareil.

▶ Veillez à ce que les enfants âgés de moins de 8 ans se tiennent à distance du plan de cuisson au gaz, sauf à exercer une surveillance constante.

▶ Les enfants âgés de 8 ans et plus sont autorisés à utiliser le plan de cuisson au gaz uniquement si vous leur en avez expliqué le fonctionnement, de sorte qu'ils sachent l'employer correctement. Ils doivent connaître et comprendre les risques inhérents à une mauvaise utilisation de l'appareil.

▶ Lorsqu'il fonctionne, le plan de cuisson au gaz chauffe et reste chaud encore quelque temps après qu'il a été mis hors tension. Veillez à tenir les enfants éloignés de l'appareil tant qu'il n'est pas refroidi. Vous éviterez ainsi tout risque de brûlure.

▶ Ne conservez aucun objet qui pourrait intéresser les enfants dans des étagères situées au-dessus ou derrière l'appareil. Sinon, les enfants pourraient grimper sur l'appareil. Risque de brûlure !

▶ Veillez à ce que les enfants n'aient pas la possibilité de faire tomber des casseroles et des poêles chaudes. Positionnez les poignées des couvercles et des poêles sur le côté, au-dessus du plan de travail pour éviter tout risque de brûlure ! Une grille de protection spéciale pour enfants (disponible dans le commerce) réduit le danger.

▶ Les emballages (films et polystyrène expansé) peuvent constituer un danger pour les enfants. Le risque d'asphyxie est bien réel ! Conservez les emballages hors de portée des enfants et évacuez-les le plus rapidement possible.

Downloaded from www.vandenborre.be

Sécurité technique

▶ Avant l'installation, vérifiez que le plan de cuisson au gaz ne présente pas de dommages visibles. Ne mettez jamais un appareil endommagé en service. Un appareil endommagé peut représenter un danger pour votre sécurité !

▶ La sécurité électrique du plan de cuisson au gaz n'est garantie que si ce dernier est raccordé à une prise de terre réglementaire. Il est très important que cette condition de sécurité fondamentale soit respectée.
En cas de doute, faites contrôler votre installation par un électricien. Miele ne peut être tenu responsable de dommages causés par une mise à la terre manquante ou défectueuse à l'installation (par exemple, une décharge électrique).

▶ Avant le raccordement électrique du plan de cuisson au gaz, comparez impérativement les données de raccordement (tension et fréquence) figurant sur la plaque signalétique avec les caractéristiques du réseau électrique.
Ces données doivent à tout prix correspondre pour éviter tout dommage à l'appareil. En cas de doute, consultez votre électricien.

▶ N'utilisez le plan de cuisson au gaz que lorsqu'il est encastré afin de garantir son bon fonctionnement.

▶ Le raccordement au gaz doit être effectué par un professionnel du gaz. Si la fiche est enlevée du câble de raccordement au secteur, l'appareil doit être encastré et raccordé par un électricien professionnel. Veuillez, s'il vous plait, confier ces tâches à des personnes qualifiées qui connaissent et respectent scrupuleusement les dispositions légales en vigueur, de même que les instructions particulières de votre société de distribution d'énergie. Tout dommage dû à des erreurs d'encastrement ou de raccordement n'engage nullement la responsabilité de Miele.

Downloaded from www.vandenborre.be

▶ N'ouvrez en aucun cas le bâti du plan de cuisson au gaz. Toucher aux connexions électriques ou modifier la structure électrique ou mécanique risque de vous mettre en danger et d'entraver le bon fonctionnement de l'appareil.

▶ Les travaux d'installation, ainsi que les interventions d'entretien et de réparation sont à confier exclusivement à des professionnels agréés par Miele.
Des travaux d'installation, d'entretien ou de réparation non conformes peuvent présenter de graves dangers pour l'utilisateur, pour lesquels Miele décline toute responsabilité.

▶ En cas de travaux d'installation, d'entretien et de réparation, le plan de cuisson au gaz doit impérativement être déconnecté de l'alimentation en gaz et du réseau électrique. L'appareil n'est débranché du réseau électrique que si l'une des conditions suivantes est remplie :

– Les fusibles de l'installation électrique sont hors circuit ;
– les fusibles à vis de l'installation électrique sont totalement dévissés ;
– la fiche d'alimentation est débranchée.
  Pour débrancher l'appareil du réseau, ne tirez pas sur le cordon d'alimentation, mais saisissez la fiche.

▶ La réparation du plan de cuisson au gaz pendant la période de garantie doit être effectuée exclusivement par un service après-vente agréé par Miele, sinon vous perdez le bénéfice de la garantie en cas de pannes ultérieures.

▶ Les pièces défectueuses doivent uniquement être remplacées par des pièces de rechange Miele d'origine. Seule l'utilisation de ces pièces permet à Miele de garantir la satisfaction aux exigences de sécurité.

Downloaded from www.vandenborre.be

▶ Le plan de cuisson au gaz ne convient pas pour une utilisation avec une horloge programmable ou un système de commande à distance.

▶ Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble spécial de type H 05 VV-F (avec isolation P.V.C.), disponible auprès de Miele ou du service après-vente.

▶ Le raccordement au réseau électrique du plan de cuisson au gaz ne peut pas être effectué au moyen de prises multiples ou de rallonges. En effet, celles-ci ne garantissent pas la sécurité requise (par exemple, risque de surchauffe).

▶ En cas de défaut, n'allumez pas le plan de cuisson au gaz et s'il est allumé, éteignez-le immédiatement. Débranchez le plan de cuisson du réseau électrique et de l'alimentation en gaz. contactez le service clientèle.

Downloaded from www.vanden-borre.be

Utilisation conforme

▶ Lorsqu'il fonctionne, le plan de cuisson au gaz chauffe et reste encore chaud quelque temps après qu'il a été mis hors tension. Ne touchez pas l'appareil tant qu'il est encore chaud.

▶ Ne laissez jamais un brûleur du plan de cuisson allumé sans qu'un récipient soit posé dessus. La forte chaleur dégagée par les flammes peut endommager une hotte située au-dessus de l'appareil et y mettre le feu.

▶ Ne laissez pas le plan de cuisson au gaz sans surveillance pendant son fonctionnement ! En cas de surchauffe, la graisse ou l'huile peut s'enflammer et déclencher un feu.

▶ Si de l'huile ou de la graisse chaude prend feu, n'essayez en aucun cas de l'éteindre avec de l'eau ! Étouffez le feu au moyen du couvercle d'une casserole ou d'un torchon humide, par exemple.

▶ N'utilisez pas l'appareil pour chauffer la pièce. Les températures élevées pourraient faire s'enflammer de petits objets se trouvant à proximité de l'appareil. De plus, la durée de vie de l'appareil en serait réduite.

▶ Ne faites jamais flamber des aliments sous une hotte. Celle-ci pourrait prendre feu.

▶ Protégez-vous les mains lorsque vous manipulez des ustensiles de cuisine chauds, soit en portant des gants, soit en utilisant des maniques ou autres. Veillez à garder ces textiles hors des flammes. Pour ce faire, n'utilisez pas de grands chiffons, torchons ou autres. De plus, veillez à ce que les maniques ne soient ni mouillées ni humides, l'eau ayant pour effet d'accroître leur conductibilité thermique. Le risque de brûlure est bien réel !

Downloaded from www.vandenborre.be

▶ N'utilisez pas le plan de cuisson au gaz pour y déposer des objets.
Si l'appareil est allumé par mégarde ou s'il est encore chaud, les objets déposés peuvent chauffer (risque de brûlure), fondre ou s'enflammer, selon le type de matériau.

▶ Ne couvrez jamais le plan de cuisson au gaz avec des plaques de recouvrement, un drap ou un film de protection. Si l'appareil est allumé par mégarde ou qu'il est encore chaud, les objets déposés peuvent s'enflammer, exploser ou fondre.

▶ N'utilisez pas de récipients en plastique ou en aluminium. Le plastique peut fondre s'il est exposé à une température trop élevée. En outre, il y a risque d'incendie !

▶ Ne chauffez pas de récipients fermés, par exemple, des boîtes de conserve, sur le plan de cuisson au gaz. La surpression peut faire exploser les récipients ou les boîtes et vous pourriez vous blesser ou vous brûler.

▶ Allumez le brûleur du plan de cuisson au gaz seulement lorsque toutes les pièces du brûleur sont correctement montées.

▶ N'utilisez que des ustensiles de cuisine dont le diamètre n'est pas inférieur ou supérieur aux mesures indiquées (voir chapitre " Ustensiles de cuisine "). Si le diamètre est trop petit, les récipients à chauffer sur le plan de cuisson ne sont pas suffisamment stables. Si le diamètre est trop grand, les gaz chauds, expulsés vers l'extérieur en passant sous le fond de protection, risquent d'endommager le plan de travail, certaines pièces de l'appareil, ou le mur, si celui-ci n'est pas thermorésistant (par exemple, s'il est recouvert de panneaux). Miele décline toute responsabilité en cas de dégâts occasionnés de cette manière.

▶ Assurez-vous que la flamme du brûleur ne dépasse pas le récipient à chauffer et qu'elle ne remonte pas sur les côtés du récipient.

Downloaded from www.vandenborre.be

▶ Évitez d'utiliser des récipients à fond trop peu épais, et ne chauffez jamais un récipient vide, sauf si le fabricant tolère expressément ce type d'utilisation. Si vous ne respectez pas cette consigne, vous risquez d'endommager le plan de cuisson au gaz.

▶ Veuillez toujours utiliser la grille de réglage fournie. Ne placez pas le récipient de cuisson directement sur le brûleur.

▶ Ne conservez pas d'objets facilement inflammables à proximité de l'appareil.

▶ Éliminez les éclaboussures de graisse et les autres résidus (alimentaires) inflammables aussi rapidement que possible de la surface de l'appareil. Il y a un risque d'incendie !

▶ Déposez les grilles verticalement afin d'éviter de rayer l'appareil.

▶ L'utilisation d'un plan de cuisson au gaz génère de la chaleur, de l'humidité et de produits de combustion dans la pièce où l'appareil est installé. Pendant que l'appareil est en fonctionnement, il est important de veiller à ce que la pièce reste bien aérée en vous assurant que les orifices d'aération naturels ne sont pas obstrués ou en installant un système de ventilation mécanique (par exemple, une hotte).

▶ En cas d'utilisation intensive et prolongée du plan de cuisson au gaz, une aération supplémentaire de la pièce (par exemple, l'ouverture d'une fenêtre, ou une ventilation efficace à l'aide du système de ventilation mécanique existant à un niveau de puissance supérieur) peut s'avérer nécessaire.

▶ Pendant le fonctionnement du plan de cuisson au gaz, vous devez utiliser une hotte d'évacuation ou un système de ventilation intérieur.

Downloaded from www.vandenborre.be

▶ Si vous utilisez un appareil électrique, par exemple un batteur à main à proximité du plan de cuisson au gaz, veillez à ce que le cordon électrique n'entre pas en contact avec le plan de cuisson au gaz chaud. L'isolation du cordon pourrait être endommagée. Risque de décharge électrique !

▶ Si un tiroir est situé en dessous du plan de cuisson au gaz, celui-ci ne doit contenir ni bombes aérosols, ni liquides facilement inflammables, ni autres matériaux inflammables. Si le tiroir contient des bacs à couverts, ceux-ci doivent être résistants à la chaleur.

▶ N'utilisez pas de plats à rôtir, de poêles ou de pierres à griller de trop grande taille qui couvrent plusieurs brûleurs. L'accumulation de chaleur produite peut endommager l'appareil.

▶ Évitez que des aliments ou des liquides contenant du sel soient projetés sur le plan de cuisson au gaz. Le cas échéant, enlevez-les immédiatement afin d'éviter toute corrosion.

▶ Si le plan de cuisson au gaz est encastré derrière une porte de meuble, il peut uniquement être utilisé lorsque la porte est ouverte. Ne fermez la porte du meuble qu'une fois que l'appareil est éteint.

▶ Si l'appareil n'a pas été utilisé pendant une durée anormalement longue, il doit être nettoyé en profondeur avant d'être réutilisé et un technicien agréé doit vérifier son bon fonctionnement.

Miele décline toute responsabilité en cas de dommages dus au non-respect des consignes de sécurité et des mises en garde.

Downloaded from www.vandenborre.be

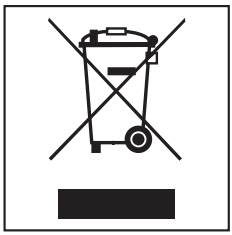
Élimination de l'emballage de transport

L'emballage protège l'appareil contre d'éventuels dégâts pendant le transport. Les matériaux utilisés sont sélectionnés d'après des critères écologiques, de façon à faciliter leur recyclage.

Le recyclage de l'emballage permet d'économiser des matières premières et de réduire le volume de déchets à éliminer. Votre revendeur reprend l'emballage.

Enlèvement de l'ancien appareil

Les anciens appareils électriques et électroniques contiennent souvent encore des matériaux recyclables. Ils contiennent également des matériaux nocifs, nécessaires au bon fonctionnement et à la sécurité de l'appareil. Ces matériaux peuvent être dangereux pour les hommes et l'environnement s'ils restent dans la collecte de déchets ou s'ils sont mal manipulés. Ne jetez par conséquent en aucun cas votre appareil avec les déchets.



Lors de l'achat de votre nouvel appareil, vous avez payé une contribution. Elle servira intégralement au futur recyclage de cet appareil, qui contiendra encore des matériaux utiles. Son recyclage permettra de **réduire le gaspillage et la pollution**.

Si vous avez des questions à propos de l'élimination de votre ancien appareil, veuillez prendre contact avec

– le commerçant qui vous l'a vendu

ou

– la société Recupel,
  au 02 / 706 86 10,
  site web: www.recupel.be

ou encore

– votre administration communale si vous apportez votre ancien appareil à un parc à conteneurs.

Veillez aussi à ce que l'appareil reste hors de portée des enfants jusqu'à ce qu'il soit évacué.

Downloaded from www.vandenborre.be

Veuillez coller la plaque signalétique (fournie avec les documents de l'appareil) dans la zone prévue à cet effet (voir chapitre " Plaque signalétique ").

Premier nettoyage

- Éliminez tous les films de protection éventuels.
- Utilisez une éponge, du détergent vaisselle et de l'eau chaude pour nettoyer les pièces amovibles du brûleur. Ensuite, essuyez les pièces, puis remontez le brûleur (voir chapitre " Nettoyage et entretien ").
- Avant la première utilisation, essuyez votre appareil à l'aide d'un chiffon humide, puis séchez-le.

Les parties métalliques sont protégées par un produit d'entretien. C'est pourquoi il se peut qu'une odeur désagréable se dégage lorsque vous faites fonctionner l'appareil pour la première fois.

Cette odeur et la vapeur éventuelle ne signifient en aucun cas que votre appareil est défectueux ou qu'il est mal branché. Elles ne sont pas nocives pour la santé.

Downloaded from www.vandenboore.be

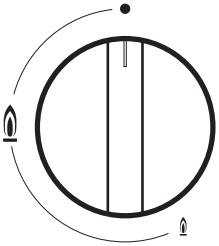
Système d'allumage rapide

L'appareil est équipé d'un système d'allumage rapide qui présente les caractéristiques suivantes :

– allumage rapide sans avoir à pousser et à maintenir la manette ;

– rallumage automatique.
Si la flamme s'éteint en raison d'un courant d'air, etc., le brûleur se rallume automatiquement. Si le brûleur ne se rallume pas correctement, l'arrivée de gaz est automatiquement bloquée (voir chapitre " Arrêt de sécurité ").

Manettes

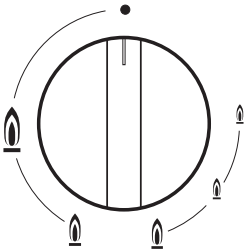


La manette vous permet d'allumer le brûleur et de régler l'intensité de la flamme.

Brûleurs mijoteur, normal et fort

- l'arrivée de gaz est bloquée
- flamme la plus intense
- flamme la plus faible

Brûleur pour wok



- l'arrivée de gaz est bloquée
- flamme la plus intense :
  brûleur interne et externe
  sur le niveau maximum.
- flamme intense :
  Brûleur externe sur le niveau
  minimum,
  brûleur interne sur le niveau maximum.
- flamme faible :
  brûleur externe éteint,
  brûleur interne sur le niveau maximum.
- flamme la plus faible :
  brûleur externe éteint,
  brûleur interne sur le niveau minimum.

Downloaded from www.vandenborre.be

Marche

Pendant le fonctionnement du plan de cuisson au gaz, vous devez utiliser une hotte d'évacuation ou un système de ventilation intérieur.

- Pour allumer le brûleur, appuyez sur la manette correspondante et tournez-la vers la gauche sur le symbole de la grande flamme. Un " cliquetis " de l'électrode d'allumage se fait entendre et le gaz s'allume.

Lors de l'actionnement de la manette, une étincelle se forme automatiquement au niveau des zones de cuisson. Il s'agit là d'un procédé normal qui n'indique pas la présence d'un défaut.

Si le brûleur ne s'est pas allumé, tournez la manette sur " ● ". Aérez la pièce ou attendez au moins une minute avant d'essayer à nouveau de rallumer le brûleur.

Si lors du deuxième essai, le brûleur ne s'est toujours pas allumé, tournez la manette sur " ● " et reportez-vous au chapitre " Que faire si... ? ".

Il peut arriver que lors de la mise en marche, un bref rallumage se produise (1-2 cliquetis) si la flamme de l'élément thermique s'éteint brièvement ou si l'élément thermique n'est pas encore suffisamment chaud, par exemple en cas de courant d'air.

Downloaded from www.vandendorre.be

Réglage

Réglez la flamme de sorte qu'elle ne dépasse jamais de la casserole à chauffer. Étant donné que les extrémités de la flamme de gaz sont beaucoup plus chaudes que le cœur de la flamme, les pointes de la flamme ne doivent pas dépasser de la base du récipient. Des pointes de flamme qui dépassent du récipient dégagent de la chaleur inutilement, risquent d'endommager les poignées des récipients et augmentent le risque de brûlure.

Les brûleurs peuvent être positionnés progressivement sur la flamme la plus grande ou la flamme la plus faible. Exception : le brûleur pour wok.

Le **brûleur pour wok** est équipé d'un système de blocage sur la position 6h entre la position maximum et la position minimum. Pour passer de la position maximum à la position minimum, vous devez appuyer sur la manette afin de le débloquer.

- Pour passer de la position maximum à la position minimum, tournez la manette vers la gauche jusqu'au point de blocage. Appuyez sur la manette, tournez-la au-delà du point de blocage et relâchez-la. Vous pouvez alors sélectionner la puissance souhaitée.
- Pour passer de la position minimum à la position maximum, tournez la manette vers la droite jusqu'au point de blocage. Appuyez sur la manette, tournez-la au-delà du point de blocage et relâchez-la. Vous pouvez alors sélectionner la puissance souhaitée.

Arrêt

- Tournez la manette vers la droite sur " ● ".

L'arrivée de gaz est coupée et la flamme s'éteint.

Ne tournez pas la manette vers la droite au-delà de " ● ".

Récipients de cuisson

Download from www.vandenborre.be

Brûleurs	Diamètre inférieur minimum des poêles/casseroles (en cm)	
Brûleur mijoteur	10	
Brûleur normal	10	
Brûleur fort	12	
Brûleur pour wok	15	
	Diamètre supérieur maximum des poêles/casseroles (en cm)	
	sans	avec
	Bague multifonctions	
Brûleur mijoteur	22	-
Brûleur normal	22	-
Brûleur fort	24	-
Brûleur pour wok	26	30

– Respectez les dimensions indiquées dans le tableau. Si le diamètre inférieur est trop petit, les récipients à chauffer ne sont pas positionnés de manière suffisamment stable. Si le diamètre supérieur est trop grand, les gaz chauds, expulsés vers l'extérieur en passant sous le fond de protection, risquent d'endommager le plan de travail, certaines pièces de l'appareil, ou le mur, si celui-ci n'est pas thermorésistant (par exemple, s'il est recouvert de panneaux). Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dégâts occasionnés de cette manière.

– Attention : lors de l'achat de casseroles ou de poêles, tenez compte du fait que c'est généralement le diamètre supérieur qui est indiqué (et non le diamètre inférieur).

– Vous pouvez utiliser tout récipient de cuisson, à condition qu'il soit thermorésistant.

– Privilégiez toujours les récipients de cuisson à fond épais, car ceux-ci répartissent mieux la chaleur. Si le fond du récipient est trop fin, il se peut que le plat que vous cuisinez soit trop chaud par endroits. Dans ce cas, remuez plus souvent.

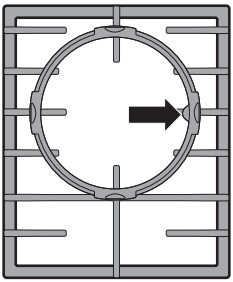
– Placez toujours les récipients sur la grille fournie. Ne placez pas le récipient de cuisson directement sur le brûleur.

– Veillez à placer les récipients de cuisson de manière stable sur la grille, de sorte qu'ils ne puissent pas se renverser. Un léger mouvement du récipient ne peut pas être totalement exclu.

– N'utilisez pas de petites casseroles ou poêles à base lisse.

Downloaded from www.vandenborre.be

Bague pour wok



Utilisez la bague pour wok fournie afin d'assurer la stabilité des récipients de cuisson. La bague convient particulièrement bien pour les woks à fond rond.

Veillez à positionner correctement la bague pour wok, de sorte qu'elle ne bouge pas (voir schéma).

Le wok est un ustensile de cuisine très particulier. Il présente un diamètre inférieur très petit et un diamètre supérieur très grand (en général entre 35 et 40 cm).

Bague multifonctions

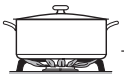
Vous **devez** utiliser la bague multifonctions avec le brûleur wok dans les cas suivants :

– vous souhaitez utiliser des récipients dont le diamètre est inférieur (diamètre inférieur min.) aux mesures indiquées dans le tableau. Vous assurez ainsi la stabilité des récipients sur la zone de cuisson, de sorte qu'ils ne puissent pas se renverser.

– vous souhaitez utiliser des récipients dont le diamètre est supérieur. Vous éviterez ainsi l'endommagement du plan de travail et les décolorations du plan de cuisson en acier inoxydable. Respectez les indications du tableau.

Conseils pour économiser de l'énergie

Downloaded from www.vandenborre.be



- Si possible, utilisez uniquement des casseroles ou des poêles couvertes. Vous éviterez ainsi des pertes de chaleur inutiles.
- Utilisez peu d'eau pour la cuisson.
- L'utilisation d'une cocotte-minute vous permet de réduire considérablement la durée de cuisson.
- Après avoir fait cuire ou rôtir vos aliments, sélectionnez une flamme plus faible.
- Utilisez de préférence des casseroles larges et plates plutôt que hautes et étroites. Les casseroles larges et plates chauffent plus vite.

Downloaded from www.vandenborre.be

Protection thermoélectrique de l'allumage

Votre plan de cuisson au gaz est équipé d'une protection thermoélectrique de l'allumage. Cela signifie que l'arrivée de gaz est coupée si la flamme s'éteint (par exemple, si les aliments débordent ou en cas de courant d'air) et si l'essai de rallumage qui suit échoue. Toute sortie supplémentaire de gaz est ainsi évitée.

- Pour remettre la zone de cuisson en marche, tournez la manette vers la droite sur " ● ", puis rallumez-la comme à l'accoutumée.

Arrêt de sécurité

Lorsqu'une zone de cuisson chauffe pendant une période anormalement longue (environ 4 heures), elle s'éteint automatiquement.

- Pour remettre la zone de cuisson en marche, tournez la manette vers la droite sur " ● ", puis rallumez-la comme à l'accoutumée.

Downloaded from www.vandenborre.be

⚠ N'utilisez en aucun cas un système de nettoyage à la vapeur pour nettoyer l'appareil. La vapeur peut humidifier les pièces sous tension et provoquer un court-circuit.

- Nettoyez l'ensemble de l'appareil après chaque utilisation. Pour ce faire, laissez d'abord refroidir l'appareil.
- Essuyez l'appareil après chaque nettoyage afin d'éviter les dépôts de calcaire.
- Faites tremper au préalable les salissures tenaces.
- **C'est pourquoi nous vous recommandons d'enlever immédiatement tous les résidus.** Les aliments qui débordent sur l'appareil chaud peuvent décolorer les pièces du brûleur et les éléments en acier inoxydable.
- Avec le temps, la surface des pièces des brûleurs et des grilles se ternit. Il s'agit là d'une évolution tout à fait normale et non pas d'un dommage.

Pour éviter d'endommager les surfaces en nettoyant l'appareil, n'utilisez pas :

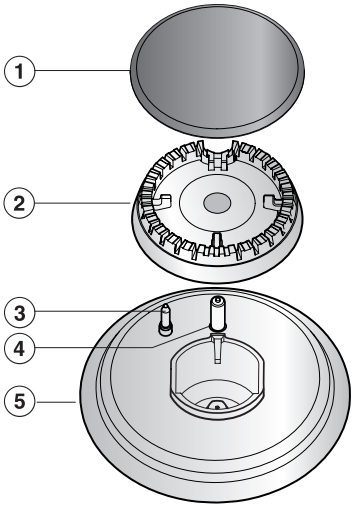
- de détergents à base de soude, d'alcali, d'ammoniac, d'acide ou de chlore ;
- de détergents détartrants ;
- de produits antirouille et détachants ;
- de détergents abrasifs, comme la poudre, la crème à récurer ou les pierres de nettoyage ;
- de détergents contenant des solvants ;
- de produits de nettoyage pour lave-vaisselle ;
- de sprays pour grils et fours ;
- de produits nettoyants pour verre ;
- de brosses ou d'éponges abrasives, comme les éponges à récurer pour casseroles ou les éponges usagées contenant encore des résidus de produit abrasif ;
- d'objets pointus
  (pour ne pas endommager les joints entre le cadre et le plan de travail).

Download

	Nettoyage	Instructions
Plan de cuisson en acier inoxydable	Utilisez une éponge, du produit vaisselle et de l'eau chaude pour nettoyer le plan de cuisson en acier inoxydable. Vous pouvez au besoin nettoyer l'appareil à l'aide du côté rugueux d'une éponge de vaisselle et du produit nettoyant pour vitrocéramique et inox Miele (voir chapitre " Accessoires en option "). Veillez à bien appliquer le produit dans le sens des nervures (lignes) de l'acier inoxydable. Pour éviter que les surfaces ne se resalissent rapidement, il est conseillé de les entretenir avec le produit d'entretien pour acier inoxydable Miele (voir chapitre " Accessoires en option "). Appliquez uniformément une fine couche de produit avec un chiffon doux.	**Indications** (Symboles de flammes) Les indications risquent d'être endommagées sous l'action persistante de salissures non nettoyées (traces d'aliments ou de liquides contenant du sel, huile d'olive, etc.). C'est pourquoi nous vous recommandons d'enlever immédiatement tous les résidus. N'utilisez pas de détergent pour acier inoxydable pour cette zone comportant les indications, vous risqueriez d'effacer les indications.
Grilles	Retirez les grilles. Nettoyez-les au **lave-vaisselle** ou avec une éponge et de l'eau chaude additionnée d'un peu de produit vaisselle. Vous pouvez au besoin utiliser le côté rugueux d'une éponge de vaisselle.	
Manettes	Utilisez une éponge, du produit vaisselle et de l'eau chaude pour nettoyer les manettes.	**Ne les nettoyez pas au lave-vaisselle.**
Couvercle du brûleur	Utilisez une éponge, du produit vaisselle et de l'eau chaude pour nettoyer le couvercle du brûleur. Vous pouvez au besoin nettoyer l'appareil à l'aide du côté rugueux d'une éponge de vaisselle.	**Ne le nettoyez pas au lave-vaisselle.**
Tête du brûleur	Utilisez une éponge, du produit vaisselle et de l'eau chaude pour nettoyer la tête du brûleur. Vous pouvez au besoin nettoyer l'appareil à l'aide du côté rugueux d'une éponge de vaisselle.	**Ne le nettoyez pas au lave-vaisselle.** Veillez à ce que les orifices de sortie des flammes soient complètement secs après nettoyage.
Électrode d'allumage **Élément thermique**	Essuyez soigneusement l'électrode d'allumage et l'élément thermique au moyen d'un chiffon bien essoré.	**L'électrode d'allumage** ne doit pas être mouillée, sinon elle ne produit pas d'étincelle.

Downloaded from www.vandenborre.be

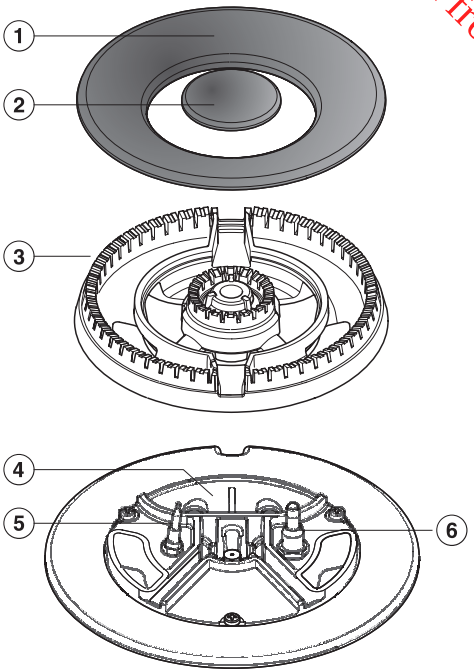
Montage des brûleurs mijoteur, normal et fort



- Placez la tête du brûleur ② sur la base du brûleur ⑤ de sorte que l'électrode d'allumage ④ et l'élément thermique ③ viennent s'introduire dans les perforations de la tête du brûleur. La tête du brûleur doit s'emboîter correctement.
- Placez le couvercle du brûleur ① en équilibre sur la tête du brûleur ②.
  S'il est correctement positionné, le couvercle du brûleur reste bien en place.

Downloaded from www.vandenborre.be

Assemblage du brûleur pour wok



- Placez la tête du brûleur ③ sur la base du brûleur ④ de sorte que l'élément thermique ⑤ et l'électrode d'allumage ⑥ viennent s'introduire dans la perforation de la tête du brûleur. La tête du brûleur doit s'emboîter correctement.
- Mettez en place les couvercles de brûleur ① et ②.
- Veillez à monter les pièces du brûleur dans l'ordre correct.

Problèmes et remèdes

Downloaded from www.vanheborne.be

Vous pouvez remédier vous-même à la plupart des anomalies ou dysfonctionnements qui peuvent se produire en utilisation quotidienne. Vous économiserez du temps et de l'argent en n'appelant pas immédiatement le service après-vente.

Les tableaux suivants vous aideront à déterminer les causes de la panne et à y remédier. Prenez garde aux points suivants :

⚠ Les réparations sur les appareils électriques et les appareils à gaz doivent être exclusivement effectuées par des électriciens spécialisés et des professionnels du gaz. Une réparation effectuée par une personne non habilitée comporte des risques considérables pour l'utilisateur.

Problème	Cause	Solution
Le brûleur ne s'allume pas lors de la première mise en service ou lorsque l'appareil est resté hors service pendant une période prolongée.	Il se peut que la conduite de gaz contienne de l'air !	Répétez le processus d'allumage, éventuellement à plusieurs reprises. Vous devez respecter un intervalle d'environ 1 minute entre deux essais d'allumage pour éviter toute accumulation de gaz non brûlé.
Le brûleur ne s'allume pas après plusieurs essais.		Tournez toutes les manettes sur " ● " et mettez l'appareil hors tension pendant quelques secondes.
	Le brûleur n'a pas été monté correctement.	Remontez le brûleur correctement.
	L'arrivée de gaz est fermée.	Ouvrez l'arrivée de gaz.
	Le brûleur est mouillé et/ou encrassé.	Nettoyez et séchez-le.
	Les orifices de sortie des flammes sont obstrués et/ou mouillés.	Nettoyez et séchez-les.

Downloaded from www.vandenborre.be

Problème	Cause	Solution
Panne de courant en cours de fonctionnement		Tournez toutes les manettes vers la droite sur "●". Si l'alimentation électrique est rétablie, vous pouvez utiliser l'appareil comme à l'accoutumée.
La flamme de gaz s'éteint après l'allumage	Les flammes ne touchent pas l'élément thermique, il ne chauffe pas suffisamment : - Les pièces du brûleur ne sont pas montées correctement. - L'élément thermique est encrassé.	Montez les pièces du brûleur correctement. Éliminez les salissures.
L'aspect de la flamme de gaz se modifie	Les pièces du brûleur ne sont pas correctement montées.	Montez les pièces du brûleur correctement.
	La tête du brûleur ou les orifices du couvercle du brûleur sont encrassés.	Éliminez les salissures.
La flamme de gaz s'éteint pendant le fonctionnement	Les pièces du brûleur ne sont pas correctement montées.	Montez les pièces du brûleur correctement.
Le système d'allumage électrique du brûleur ne fonctionne pas	Le fusible de l'installation électrique a sauté.	Contactez éventuellement un électricien ou le service après-vente ;
	- Présence de résidus alimentaires entre l'électrode d'allumage et le couvercle du brûleur - Résidus alimentaires sur l'élément thermique	Éliminez les salissures. (Reportez-vous au chapitre " Nettoyage et entretien ".)
	Panne de courant	Tournez toutes les manettes vers la droite sur "●". Si l'alimentation électrique est rétablie, vous pouvez utiliser l'appareil comme à l'accoutumée.

Accessoires en option

Downloaded from www.vandenborre.be

Miele propose une large gamme d'accessoires et de produits d'entretien et de nettoyage adaptés à vos différents appareils.

Vous pouvez commander ces produits auprès de votre magasin en ligne Miele :

ils sont disponibles auprès du service après-vente Miele (voir pochette) ou chez votre revendeur Miele.

Produits d'entretien

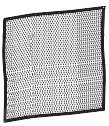
Produit de nettoyage pour vitrocéramique et acier inoxydable 250 ml

Élimine les salissures tenaces, les taches de calcaire et les légères décolorations.

Produit d'entretien pour acier inoxydable 250 ml

Élimine facilement les traces d'eau et de doigts, ainsi que les taches.
Évite que les surfaces ne se resalissent rapidement

Chiffon en microfibres



Élimine les traces de doigts et les salissures légères.

Downloaded from www.vanenborre.be

Pour éviter d'endommager l'appareil, encastrez-le uniquement après avoir monté les armoires hautes et la hotte.

▶ Recouvrez d'un corps adhésif résistant à la chaleur (100 °C) les feuilles de placage du plan de travail afin d'éviter de les détacher ou de les déformer. Les baguettes de finition murales doivent être résistantes à la chaleur.

▶ Ce plan de cuisson au gaz n'est pas destiné à une utilisation dans un emplacement mobile (par exemple, sur un bateau).

▶ En raison du risque d'inflammation, le plan de cuisson au gaz ne peut pas être installé directement à côté d'une friteuse. Vous devez observer une distance minimale de 300 mm entre l'appareil et une friteuse.

▶ N'installez pas le plan de cuisson au gaz au-dessus d'un réfrigérateur, d'un lave-vaisselle, d'un lave-linge ou d'un sèche-linge.

▶ Après l'installation, assurez-vous que le tuyau de gaz et le raccord d'alimentation n'entrent pas en contact avec les parties brûlantes de l'appareil. La chaleur risquerait de les endommager.

▶ Le cordon d'alimentation et le tuyau flexible de raccordement au gaz doivent être placés de manière à ne pas gêner les éléments mobiles de la cuisine (un tiroir, par exemple) et à ne pas être soumis à des charges mécaniques.

▶ Respectez scrupuleusement les distances de sécurité figurant dans les pages suivantes.

▶ N'utilisez pas de produit pour boucher les interstices, à moins que cela soit expressément demandé. Le ruban d'étanchéité de l'appareil suffit à garantir l'étanchéité du plan de travail.

Toutes les mesures sont exprimées en mm.

Lieu d'installation

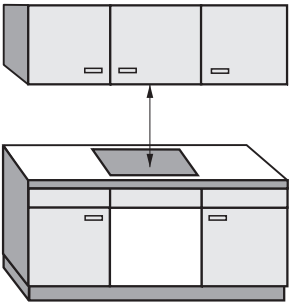
La pièce dans laquelle le plan de cuisson au gaz est installé doit répondre aux critères suivants :

– volume supérieur à 25,2 m^3.
– présence d'au moins une porte ou une fenêtre qui donne sur l'extérieur et qui peut être ouverte.
– présence d'une hotte d'évacuation ou d'un système de ventilation intérieur contrôlé (pas de fonctionnement en mode recyclage) avec une capacité d'extraction minimale de 189 m^3/h.
– présence d'orifices d'aération correspondants.

Consignes de sécurité pour l'encastrement

Downloaded from www.vandenborre.be

Distance de sécurité verticale



En cas de montage d'une hotte au-dessus de l'appareil, respectez les distances de sécurité indiquées par le fabricant de la hotte.
En l'absence de toute indication du fabricant de la hotte ou si des matériaux facilement inflammables (par exemple, une étagère) sont installés au-dessus de l'appareil, la distance de sécurité doit être d'au moins 760 mm.

Si plusieurs appareils sont installés sous la hotte (par exemple, un plan de cuisson au gaz et un plan de cuisson électrique) et que les modes d'emploi indiquent des distances de sécurité différentes, respectez la distance la plus élevée.

Downloaded from ...ndenborre.be

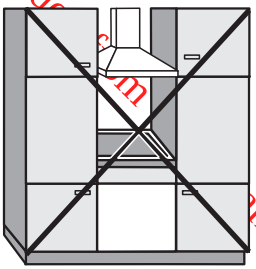
Distance de sécurité latérale / arrière

Lors de l'encastrement du plan de cuisson, la face arrière et un côté (droite **ou** gauche) peuvent être placés contre des surfaces de n'importe quelle hauteur (voir illustrations).

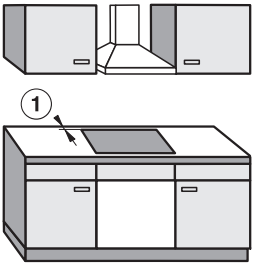
① Veillez à laisser une distance minimale de 50 mm à **l'arrière**, entre la découpe et le bord arrière du plan de travail.

② Veillez à laisser une distance minimale de 150 mm à **droite** entre la découpe du plan de travail et un meuble (par exemple, une armoire haute) ou un mur situé à proximité.

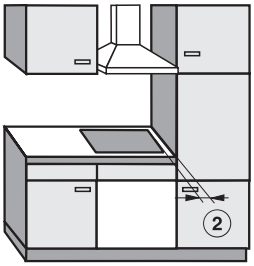
③ Veillez à laisser une distance minimale de 150 mm à **droite** entre la découpe du plan de travail et un meuble (par exemple, une armoire haute) ou un mur situé à proximité.



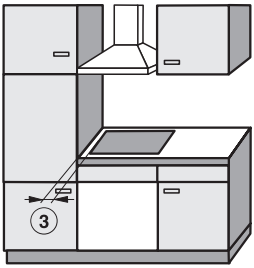
Interdit !



Très fortement recommandé !



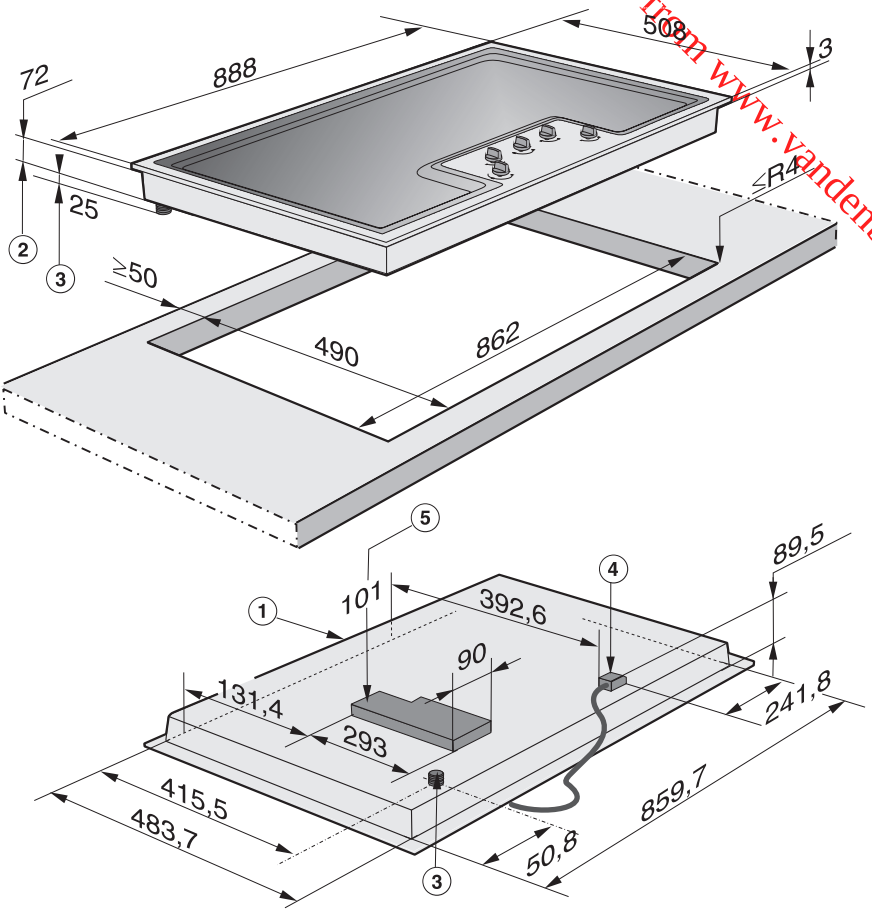
Très peu recommandé !



Très peu recommandé !

Downloaded from www.vandenborre.be

Dimensions d'encastrement



① Face avant

② Hauteur d'encastrement

③ Raccordement au gaz R 1/2 - ISO 7-1 (DIN EN 10226)

④ Boîtier d'alimentation électrique avec câble, L = 2 000 mm

⑤ Boîtier électronique,
hauteur d'encastrement maximum 101 mm

Downloaded from www.vandenborre.be

Installation

- Pratiquez la découpe du plan de travail conformément aux schémas. Veillez à respecter les **distances de sécurité** (voir chapitre " Consignes de sécurité pour l'encastrement ").
- Si le plan de travail est en bois, apposez une couche de laque spéciale, de caoutchouc siliconé ou de résine coulée sur la surface de la coupe, afin d'éviter que le bois gonfle et se boursoufle sous l'effet de l'humidité. Tous les matériaux employés doivent pouvoir résister à des températures élevées.

Assurez-vous que ces matériaux n'entrent pas en contact avec la surface du plan de travail.

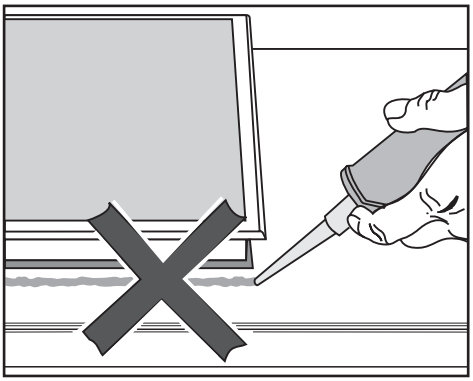
- Faites passer le cordon d'alimentation de l'appareil par la découpe du plan de travail vers le bas.
- Placez l'appareil dans la découpe.

Si vous constatez que le joint du cadre ne repose pas correctement sur le plan de travail au niveau des angles, reprenez le rayon aux angles ≤ R4 avec précaution à l'aide de la scie sauteuse.

- Raccordez l'appareil au réseau électrique (voir chapitre " Raccordement électrique ").
- Effectuez le raccordement au gaz (voir chapitre "Raccordement au gaz").
- Fixez l'avant et l'arrière de l'appareil à l'aide des équerres fournies. Voir chapitre " Fixation de l'appareil ".

Downloaded from www

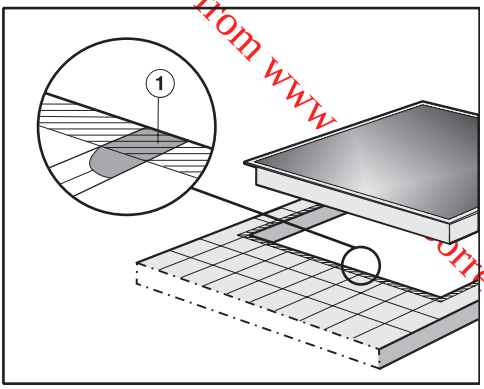
Joint entre l'appareil et le plan de travail



Le ruban d'étanchéité placé sous le bord de la partie supérieure de l'appareil suffit à garantir l'étanchéité du plan de travail.

N'utilisez en aucun cas du produit d'étanchéité pour joints (par exemple, de la silicone).
L'appareil et le plan de travail risquent d'être endommagés si le plan de cuisson doit être démonté.

Plan de travail carrelé

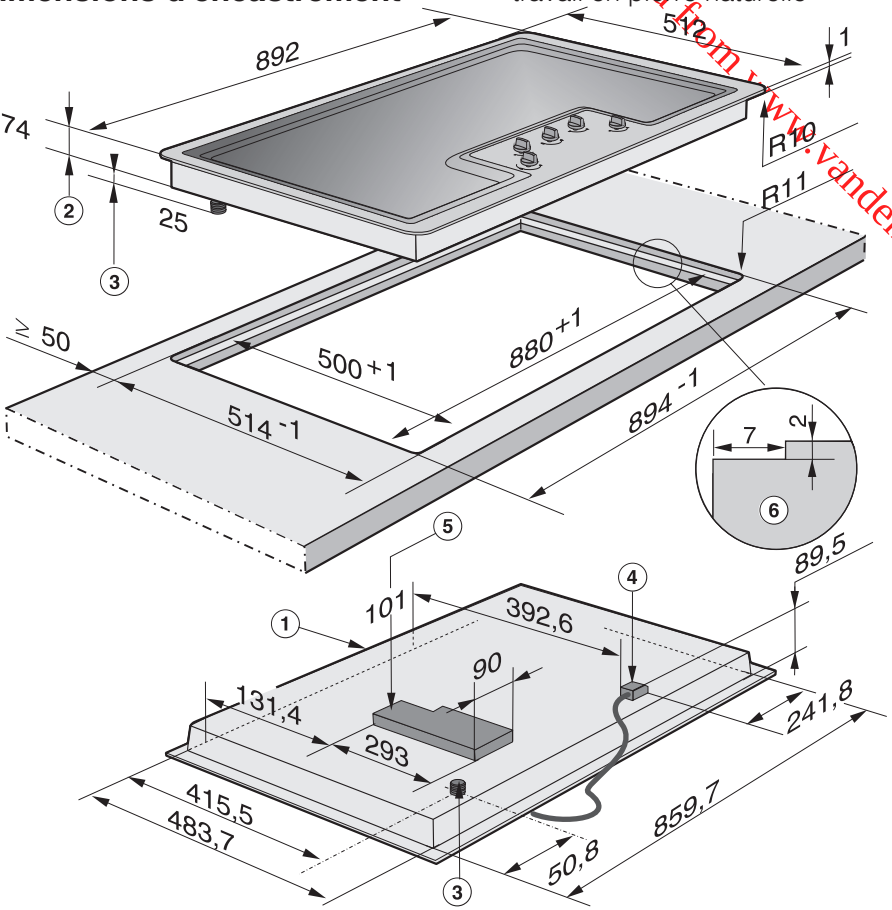


Les interstices ① et la zone rayée sous la surface d'appui du plan de cuisson au gaz doivent être lisses et plans, de manière à ce que le plan de cuisson au gaz repose uniformément et que le ruban d'étanchéité sous le bord de la partie supérieure de l'appareil fournisse une étanchéité suffisante.

Downloaded from www.vandenborre.be

Dimensions d'encastrement

travail en pierre naturelle



① Face avant

② Hauteur d'encastrement

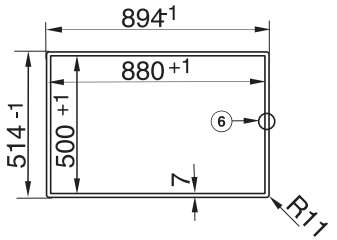
③ Raccordement au gaz
R1/2- ISO 7-1 (DIN EN 10226)

④ Boîtier d'alimentation électrique avec câble, L = 2 000 mm

⑤ Boîtier électronique 100 x 200 mm, hauteur d'encastrement maximum 101 mm

⑥ Fraisure à gradins pour les plans de

Veillez à respecter les schémas pour les dimensions de découpe du plan de travail en pierre naturelle.



Downloaded from www.vandenborre.be

Le plan de cuisson plat est uniquement conçu pour être encastré dans un plan de travail en pierre naturelle (granit, marbre), carrelé ou en bois massif.

Pour les autres matériaux, demandez au fabricant s'ils conviennent à l'installation d'un plan de cuisson affleurant.

Un espace de 900 mm de large sous la zone de cuisson est nécessaire pour l'encastrement.

Après encastrement, le plan de cuisson au gaz doit être accessible par le bas pour que vous puissiez effectuer normalement les tâches d'entretien sans devoir enlever le silicone.

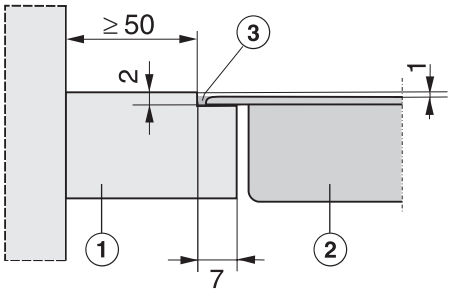
Le plan de cuisson au gaz

– se place directement dans un plan de travail fraisé en pierre naturelle ;
– se fixe au moyen de taquets en bois dans le cas d'un plan de travail carrelé ou en bois massif. Les taquets ne sont pas fournis avec l'appareil.

Downloaded from www.vanenborre.be

Installation

Plan de travail en pierre naturelle



① Plan de travail

② Plan de cuisson au gaz

③ Interstice

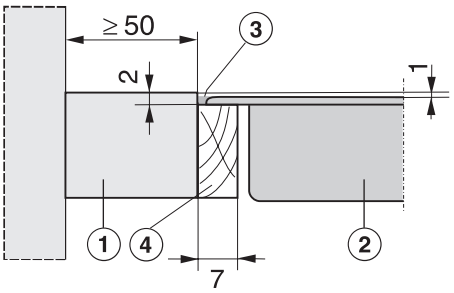
Comme les dimensions de l'appareil et de la découpe du plan de travail peuvent varier selon une certaine tolérance, l'interstice ③ est de largeur variable.

- Pratiquez la découpe du plan de travail conformément au schéma. Veillez à respecter les **distances de sécurité** (voir chapitre " Consignes de sécurité pour l'encastrement ").
- Faites passer le cordon d'alimentation de l'appareil par la découpe du plan de travail vers le bas.
- Placez le plan de cuisson ② dans la découpe et centrez-le.
- Raccordez l'appareil au réseau électrique (voir chapitre " Raccordement électrique ").
- Effectuez le raccordement au gaz (voir chapitre "Raccordement au gaz").
- Fixez l'avant et l'arrière de l'appareil à l'aide des équerres fournies. Voir chapitre " Fixation de l'appareil ".
- Vérifiez le bon fonctionnement de l'appareil.
- Appliquez de la silicone résistant à la chaleur (au moins à 160 °C) dans l'interstice ③.

Utilisez uniquement du silicone adapté aux pierres naturelles pour combler l'interstice et veillez à respecter les indications du fabricant.

Downloaded from www.vanuenborre.be

Plan de travail carrelé / en bois massif



① Plan de travail

② Plan de cuisson au gaz

③ Interstice

④ Taquets en bois 7 mm
(non compris dans la livraison)

Comme les dimensions de l'appareil et de la découpe du plan de travail peuvent varier selon une certaine tolérance, l'interstice ③ est de largeur variable.

- Pratiquez la découpe du plan de travail conformément au schéma. Veillez à respecter les **distances de sécurité** (voir chapitre " Consignes de sécurité pour l'encastrement ").
- Fixez les taquets en bois ④ 2 mm en dessous de la face supérieure du plan de travail (voir schéma).
- Faites passer le cordon d'alimentation de l'appareil par la découpe du plan de travail vers le bas.
- Placez le plan de cuisson ② dans la découpe et centrez-le.
- Raccordez l'appareil au réseau électrique (voir chapitre " Raccordement électrique ").
- Effectuez le raccordement au gaz (voir chapitre "Raccordement au gaz").
- Fixez l'avant et l'arrière de l'appareil à l'aide des équerres fournies. Voir chapitre " Fixation de l'appareil ".
- Vérifiez le bon fonctionnement de l'appareil.
- Appliquez de la silicone résistant à la chaleur (au moins à 160 °C) dans l'interstice ③.

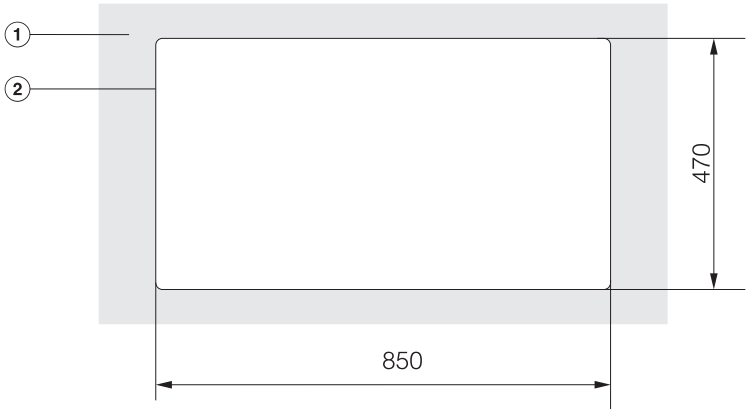
Suivez les indications du fabricant de silicone.
Pour les **carrelages en pierre naturelle**, utilisez uniquement une silicone adaptée à ces matériaux.

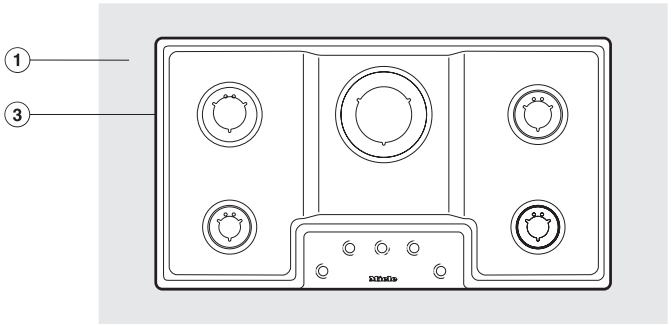
Downloaded from www.vandenborre.be

Encastrement dans un plan de travail en acier inoxydable

Cet appareil peut être soudé dans un plan de travail en acier inoxydable. Après le soudage, l'appareil doit pouvoir être identifié comme un appareil Miele.

⚠ Le soudage peut seulement être effectué par un installateur agréé par le service après-vente de Miele !





① Plan de travail en acier inoxydable

② Contour laser

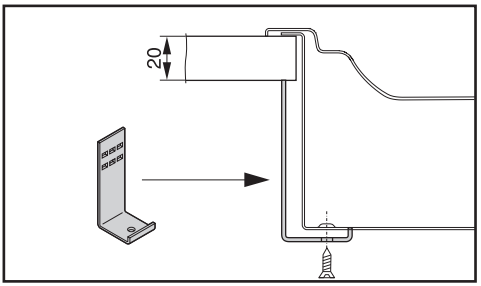
③ Contour soudé

Fixation de l'appareil

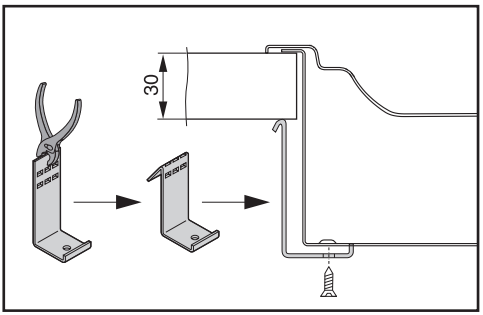
Downloaded from www.vandenborre.be

Fixez l'appareil à l'aide des équerres fournies conformément aux indications de l'illustration.

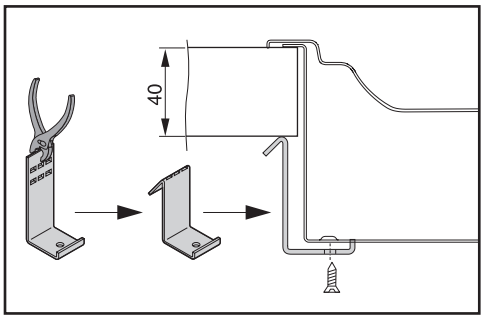
Plan de travail 20 mm



Plan de travail 30 mm



Plan de travail 40 mm



Après l'encastrement

Après l'encastrement, contrôlez le bon fonctionnement des brûleurs en les mettant tous en marche.

La flamme de gaz ne doit pas s'éteindre sur la " position minimum ", même si vous faites passer rapidement la manette de la " position maximum " à la " position minimum ".

Lorsque la manette est réglée sur la " position maximum ", le cœur de la flamme de gaz doit être visible.

Downloaded from www.vandenborre.be

Il est recommandé de raccorder l'appareil au réseau électrique par une prise pour faciliter les éventuelles interventions techniques.
Veillez à ce que la prise soit facilement accessible une fois l'appareil encastré.

Appelez un électricien qui connaît et respecte les prescriptions nationales et locales pour effectuer le branchement électrique de votre appareil lorsqu'il ne s'effectue pas par une prise.

Si la prise de courant n'est plus accessible ou que le raccordement est effectué par ligne directe, l'installation doit être équipée d'un sectionneur pour chaque pôle. Sont autorisés à cet emploi les sectionneurs présentant un intervalle de coupure d'au moins 3 mm, par exemple, un disjoncteur automatique ou un discontacteur.

Les **caractéristiques de raccordement** sont indiquées sur la **plaque signalétique**. Ces indications doivent correspondre à celles du réseau.

Le fabricant attire l'attention sur le fait qu'aucune garantie ne sera accordée pour les dommages directs ou indirects découlant d'un encastrement non conforme ou d'une erreur de raccordement.

Les dégâts entraînés par l'absence ou l'interruption du raccordement à une prise de terre ne peuvent être imputés au fabricant de l'appareil (par exemple, risque de choc électrique).

La mise à la terre des pièces isolées doit être assurée après le montage.

Puissance totale

Voir plaque signalétique

Raccordement et dispositifs de sécurité

CA 230 V, 50 Hz
Fusibles 10 A
Caractéristique de déclenchement de type B ou C

Disjoncteur différentiel

Pour plus de sécurité, l'organisme VDE ou ÖVE recommande de protéger le circuit en amont par un disjoncteur différentiel résiduel de 30 mA.

Branchement électrique

Downloaded from www.vandenborre.be

Déconnexion du réseau

S'il faut déconnecter le circuit électrique de l'appareil, veuillez procéder comme suit en fonction de l'installation :

– **Fusibles**
Sortez entièrement les cartouches fusibles des bouchons porte-fusibles.
Ou :

– **Fusibles avec réarmement**
Appuyez sur le bouton de test (rouge) jusqu'à ce que le bouton du milieu (noir) se déclenche. ou :

– **Fusibles à réarmement automatique**
Disjoncteur de protection, min. (type B ou C !) :
Basculez le levier de 1 (marche) à 0 (arrêt). Ou :

– **Disjoncteur différentiel**
(Disjoncteur de protection) Commutez l'interrupteur principal de 1 (marche) à 0 (arrêt) ou actionnez la touche de contrôle.

Après déconnexion du disjoncteur, prenez les précautions nécessaires pour éviter une remise sous tension accidentelle.

Remplacement du cordon d'alimentation

Si le cordon d'alimentation doit être remplacé, il faut utiliser un câble spécial de type H 05 VV-F (avec isolation P.V.C.), disponible auprès du fabricant ou du service après-vente.
Le cordon d'alimentation ne peut être remplacé que par le fabricant, un service après-vente agréé par celui-ci ou un électricien professionnel. Les données nécessaires au raccordement se trouvent sur la plaque signalétique.

Downloaded from www.vandenborre.be

⚠ Le raccordement au gaz et l'adaptation de l'appareil à un autre type de gaz doivent être effectués par un installateur agréé par l'organisme de distribution de gaz. L'installateur est responsable du parfait fonctionnement de l'appareil sur le lieu d'installation.

Le raccordement au gaz doit être disposé de manière à ce qu'un raccordement à l'intérieur ou à l'extérieur des meubles de cuisine soit possible. Le cas échéant, le robinet d'arrivée doit être accessible et visible lorsque vous ouvrez la porte du meuble.

Renseignez-vous sur le type de gaz auprès de l'organisme de distribution de gaz et comparez cette indication aux données figurant sur la plaque signalétique.

Cet appareil n'est pas raccordé à un système d'évacuation du gaz résiduel. Il doit être monté et raccordé conformément aux conditions d'installation en vigueur. Veillez en particulier à respecter les mesures d'aération appropriées.

Le raccordement au gaz doit être effectué conformément aux prescriptions et directives en vigueur.

Il convient également de respecter les stipulations particulières de la compagnie de distribution de gaz locale et de l'organisme compétent dans ce domaine.

Les raccordements au gaz doivent être disposés de manière à ne pas être endommagés par la chaleur émise par l'appareil lorsqu'il est en marche.
Il faut surtout veiller à ce que les tuyaux et les robinets de raccordement n'entrent pas en contact avec des gaz brûlés extrêmement chauds.

Vous devez vous assurer que le tuyau de gaz et le raccord d'alimentation n'entrent pas en contact avec les parties brûlantes de l'appareil car les conduits pourraient être endommagés.

Les tuyaux flexibles de raccordement doivent être placés de manière à ne pas gêner les éléments mobiles de la cuisine (un tiroir, par exemple) et à ne pas être soumis à des charges mécaniques.

Une fois le plan de cuisson au gaz encastré, l'appareil doit être réglé en fonction des paramètres régionaux de raccordement au gaz.

Pour terminer, il est impératif de vérifier que le raccordement au gaz est bien étanche.

Raccordement au gaz

Downloaded fro
ww.vandenborre.be

Cet appareil s'emploie avec du gaz naturel ou liquéfié.

Catégorie selon la norme EN 30 :
BE II 2E+ 3+ 20/25, 28-30/37 mbar.

En fonction du pays, l'appareil existe en version gaz naturel ou gaz liquéfié (voir autocollant sur l'appareil).

Toutefois, il est possible de l'adapter à un autre type de gaz. Pour ce faire, vous pouvez utiliser le jeu d'injecteurs fourni avec l'appareil (jeu différent suivant le modèle).

Il se peut cependant que les injecteurs fournis ne conviennent pas à votre type particulier d'installation. Dans ce cas, adressez-vous à votre revendeur ou à notre service après-vente.

L'adaptation de l'appareil à un autre type de gaz est décrite au chapitre " Adaptation de l'appareil à un autre type de gaz ".

Raccord fileté de l'appareil

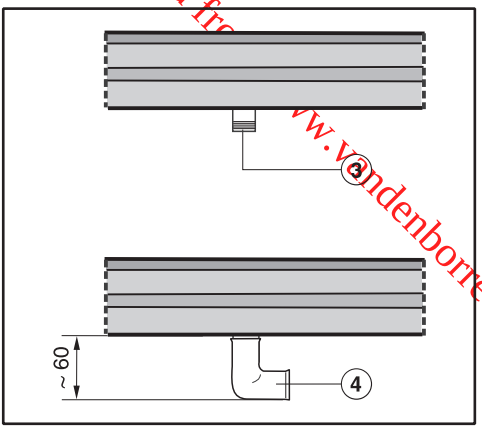
La conduite de gaz de l'appareil est équipée d'un filetage conique 1/2". Vous disposez de deux possibilités pour raccorder l'appareil :

– Tuyauterie de raccordement fixe
– Tuyauterie de raccordement flexible selon DIN 3383 partie 1

  Une tuyauterie de raccordement flexible ne doit pas dépasser 2 m de long.

Pour garantir l'étanchéité du raccord, utilisez impérativement des joints appropriés.

Utilisation d'un coude de 90°



③ Raccordement au gaz R 1/2 - ISO 7-1 (DIN EN 10226)

④ Coude de 90°

Si vous utilisez un coude de 90°, la hauteur d'encastrement augmente d'environ 60 mm dans la zone du raccordement au gaz.

Downloaded fr
ww.vandenborre.be

Charge nominale

Brûleurs	Type de gaz	Position maximum		Position minimum
		kW	g/h	kW
Brûleur mijoteur	Gaz naturel H Gaz liquéfié	1,00 1,00	- 0,73	0,27 0,21
Brûleur normal	Gaz naturel H Gaz liquéfié	1,70 1,70	- 124	0,30 0,30
Brûleur fort	Gaz naturel H Gaz liquéfié	2,70 2,60	- 189	0,51 0,64
Wok	Gaz naturel H Gaz liquéfié	4,50 4,10	- 298	0,27 0,21
Total	Gaz naturel H Gaz liquéfié	11,60 11,10	- 808	

Adaptation de l'appareil à un autre type de gaz

Downloaded from www.vandenborre.be

⚠ L'adaptation de l'appareil à un autre type de gaz doit être effectuée par un installateur agréé par l'organisme de distribution de gaz.

Lorsque vous adaptez l'appareil à un autre type de gaz, les injecteurs principaux et les injecteurs de veilleuse des brûleurs doivent être remplacés.

Tableau des injecteurs

	Injecteur principal ∅	**Injecteur de veilleuse ∅**
Gaz naturel H		
Brûleur mijoteur	0,76	0,39
Brûleur normal	0,94	0,42
Brûleur fort	1,20	0,54
Wok	2 x 1,00 / 0,72	0,88 / 0,42
Gaz liquéfié		
Brûleur mijoteur	0,52	0,23
Brûleur normal	0,66	0,27
Brûleur fort	0,81	0,39
Wok	2 x 0,66 / 0,46	0,52 / 0,23

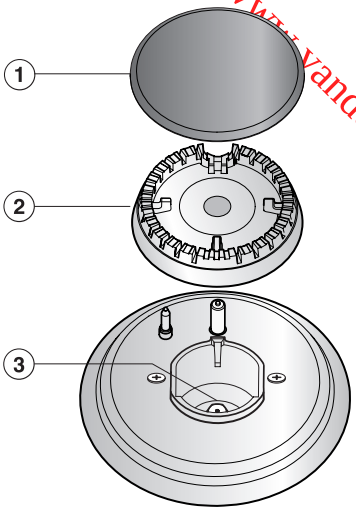
Les identifications des injecteurs se rapportent à des diamètres de perçage de 1/100 mm.

Downloaded from www.vandenborre.be

Remplacement des injecteurs

Débranchez le plan de cuisson au gaz et fermez l'arrivée du gaz.

Remplacement des injecteurs principaux



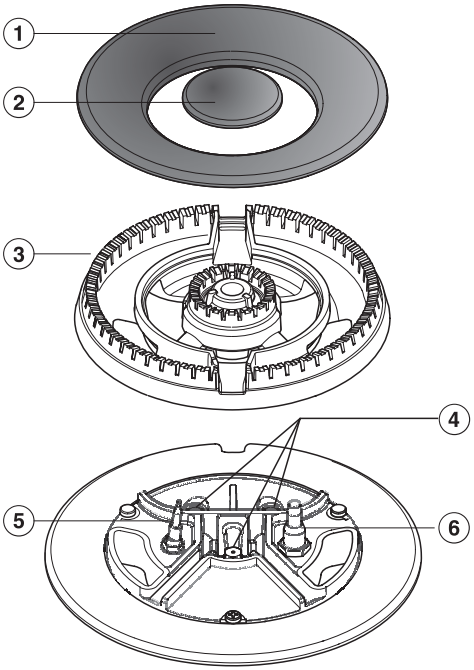
Brûleurs mijoteur, normal et fort

- Retirez la grille, le couvercle du brûleur ① et la tête du brûleur②.
- Dévissez l'injecteur principal③ à l'aide d'une clé à douille (M7).
- Remplacez l'injecteur principal.

Adaptation de l'appareil à un autre type de gaz

Downloaded from www.vandenborre.be

Brûleur pour wok



- Retirez le couvercle du brûleur ①② et la tête du brûleur③.
- À l'aide d'une clé à douille (M7), dévissez les injecteurs principaux ④.
- Remplacez ces injecteurs par les injecteurs indiqués dans le tableau des injecteurs et fixez-les.
- Ensuite, empêchez tout desserrage des injecteurs avec de la laque de scellement.

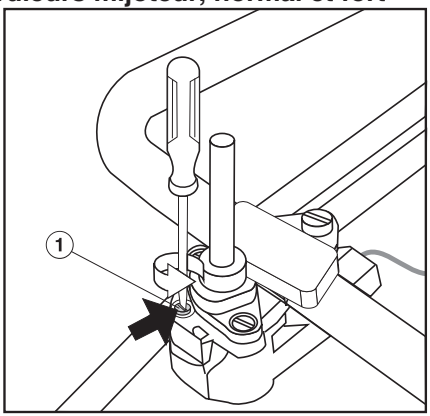
Downloaded from www.vandenborre.be

Remplacement des injecteurs de veilleuse

Pour remplacer les injecteurs de veilleuse, vous devez desserrer les vis de fixation des brûleurs et retirer la partie supérieure de l'appareil.

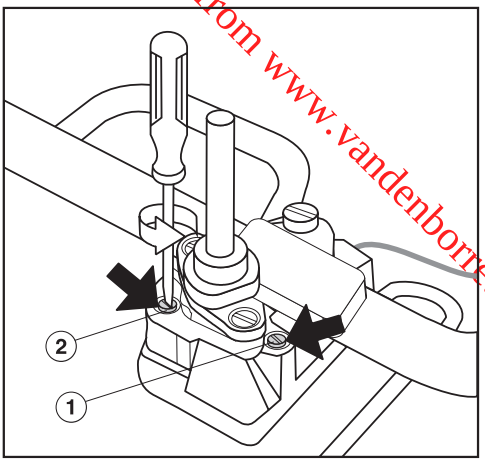
- Détachez les manettes en les tirant vers le haut.
- Retirez les pièces du brûleur.
- Desserrez les vis.
- Enlevez la partie supérieure de l'appareil.

Brûleurs mijoteur, normal et fort



- À l'aide d'un petit tournevis, dévissez l'injecteur de veilleuse ① du bloc gaz.
- Retirez l'injecteur à l'aide d'une pince pointue.
- Remplacez cet injecteur par l'injecteur indiqué dans le tableau des injecteurs et fixez-le.
- Ensuite, empêchez tout desserrage des injecteurs avec de la laque de scellement.

Brûleur pour wok



① Injecteur de veilleuse avec un diamètre réduit
(par exemple avec du gaz liquéfié : 0,23)

② Injecteur de veilleuse avec un diamètre plus important
(par exemple avec du gaz liquéfié : 0,52)

- À l'aide d'un petit tournevis, dévissez les deux injecteurs de veilleuse ① et ② du bloc gaz.
- Retirez les injecteurs à l'aide d'une pince pointue.
- Remplacez ces injecteurs par les injecteurs indiqués dans le tableau des injecteurs et fixez-les.
- Ensuite, empêchez tout desserrage des injecteurs avec de la laque de scellement.

Downloaded from www.vandenborre.be

Vérification du bon fonctionnement

Vérifiez l'étanchéité de toutes les pièces d'alimentation en gaz.

- Remontez l'appareil.
- Contrôlez le bon fonctionnement de l'appareil en mettant tous les brûleurs en marche.

  La flamme de gaz ne doit pas s'éteindre sur la " position minimum ", même si vous faites passer rapidement la manette de la " position maximum " à la " position minimum ".

  Lorsque la manette est réglée sur la " position maximum ", le cœur de la flamme de gaz doit être visible.
- Collez la plaque fournie avec le jeu d'injecteurs sur l'ancienne étiquette indiquant le type de gaz.

Downloaded from www.vanderborre.be

Pour les dysfonctionnements auxquels vous ne pouvez remédier par vous-même, faites appel :

– à votre revendeur Miele ;

– au service après-vente Miele.

Le numéro de téléphone du service après-vente figure au verso du présent mode d'emploi.

Le service après-vente a besoin de connaître le type et le numéro de votre appareil. Ces deux indications figurent sur la plaque signalétique fournie.

Collez la plaque signalétique à l'emplacement prévu. Veillez à ce qu'elle corresponde aux indications figurant sur la couverture de ce mode d'emploi.

Conditions et durée de la garantie

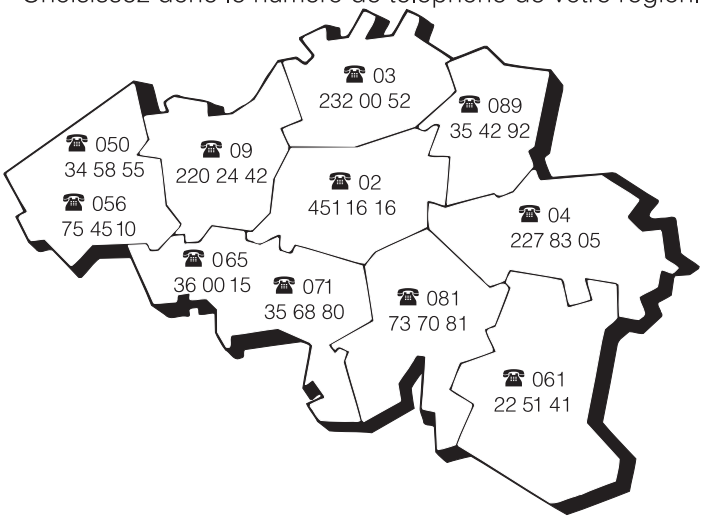
La durée de garantie est de deux ans. Vous trouverez de plus amples informations dans le livret de garantie joint.

Downloaded from www.vandenborre.be

Miele

S.A. Miele Belgique
Z.5 Mollem 480
Hof te Bollebeeklaan 9 – 1730 Mollem

Réparations à domicile
En cas de panne, plusieurs techniciens spécialisés Miele sont à votre disposition dans votre proche voisinage. Choisissez donc le numéro de téléphone de votre région.



Service "Pièces détachées et accessoires": (02) 451.16.00
Pour tout autre renseignement, Service "Intérêts Consommateurs": (02) 451.16.80
Télécopieur: (02) 451.14.14
Internet: http://www.miele.be

Miele Luxembourg S. à R.L.
Z.I. Luxembourg-Gasperich, 20, rue Christophe Plantin
Boîte postale 1011 – 1010 Luxembourg
Réparations: 49711-20, -22
Pièces de rechange: 49711-36
Informations générales: 49711-28, -29

Allemagne - Miele & Cie. KG, Carl-Miele-Straße 29, 33332 Gütersloh

---

Sous réserve de modifications / 1512 M.-Nr. 09 336 920 / 00

CE